TL5279

GARCIA DE ORTA

SÉRIE DE

ANTROPOBIOLOGIA

VOL. 3 • N.os 1 e 2 • 1984

REVISTA DO

INSTITUTO DE INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA TROPICAL

LISBOA

TL 5279-1

CDU 572.79(923.53)

Les modes de cuisson des Fataluku de Lórehe à Timor Oriental

(contribution à l'étude de la technique de la cuisson)

MARIA OLÍMPIA LAMEIRAS-CAMPAGNOLO
HENRI CAMPAGNOLO
CNRS — Cedrasemi

À André Leroi-Gourhan.

Para descrever os seus processos técnicos de cozedura, os Fataluku de Lórehe (Timor Oriental) referem-se não só aos diversos corpos sólidos ou fluidos em contacto com o alimento durante a cozedura, mas também às trocas de substâncias entre eles. Os termos e as expressões que os Fataluku de Lórehe empregam são redutíveis a um conjunto de noções que os autores sistematizam tendo em conta as solidariedades tecnológicas, térmicas e físico-químicas unindo os factos materiais que os envolvem: cada processo técnico de cozedura aparece, pois, como um sistema dinâmico de meios — *sistema de cozedura* — inserido em duas cadeias — a *cadeia de cozedura* e a *cadeia longa de cozedura* —, que asseguram a sua conexão com o universo técnico e ecológico do grupo. O quadro assim traçado faculta a caracterização e a reunião num conjunto estruturado dos *modos de cozedura*, classes formadas cada uma por processos de cozedura correspondendo em fataluku a uma designação comum numa situação e/ou num contexto especificados. Sobre a tela de fundo da distribuição dos modos de cozedura em função dos recursos e das actividades do grupo apresentam-se em contraponto os modos cuja escolha, parcialmente livre de sujeições técnico-ecológicas, reveste um significado social ou religioso; a análise dos traços distintivos destes modos de cozedura revela, subjacente ao domínio culinário, certas categorias conceptuais atestadas noutros domínios da cultura fataluku.

In describing their cooking technical processes, the Fataluku of Lórehe (East Timor) consider not only the various solids or fluids surrounding the food which is beeing cooked, but also the transfers of substances between them. The terms and expressions used by them may be reduced to a set of notions that the authors systematize, taking into account the technological and physico-chimical links between the material facts to which these notions refer: each cooking technical process appears as a dynamic system of interacting media (a *cooking system*), connected with the technical and ecological universe of the group through two technical chains (a *cooking chain* and a *long cooking chain*). On the basis of this representationnal model of cooking technique, Fataluku *cooking modes*, defined as cooking technical process classes which correspond to a common Fataluku designation in a precise context and/or situation, are characterized and structured by the authors of this article. Against the background of a distribution of cooking modes as a function of the resources and activities of the group, the article presents modes whose choice is not entirely constrained by technico-ecological factors and has a social or religious significance; the analysis of the distinctive features of these cooking modes reveals, underlying the field of cooking, a number of conceptual categories which are attested in other areas of Fataluku culture.

INTRODUCTION

Cet article a été élaboré à partir de matériaux recueillis en 1966 et en 1969-70 auprès des Fataluku de la région de Lórehe, à Timor oriental (archipel de la Sonde) (1). Avant de présenter la démarche méthodologique suivie pour décrire les modes de cuisson distingués par le groupe, nous fournirons quelques renseignements schématiques concernant son organisation technoéconomique, sociale et religieuse, indispensables à l'étude de la signification de ces modes.

Les quatre agglomérations étudiées —Váilana, Horo-Lata, Máloru, Oco-Caqu— se trouvent dans une zone de végétation très dense située sur le littoral sud à l'extrémité est de l'île. L'agriculture sur essart, l'élevage domestique, la cueillette, la chasse, le ramassage de petits animaux marins, ainsi que la construction de maisons, la vannerie, le tissage, constituent les principales activités productives des habitants de cette région, inscrites dans une économie intégrant des échanges ponctuels avec leurs voisins à Timor et dans les îles proches. Seule une part minime de la production totale de la communauté est dirigée vers le réseau commercial extérieur animé par les commerçants chinois, les fonctionnaires européens et les militaires: certains produits (i. e., têtes de bétail, tissus, vanneries, alcool de palme) sont en effet occasionnellement déviés du réseau d'échange et/ou de consommation au sein du groupe pour pénétrer dans le réseau extérieur qui y introduit sa propre monnaie, et simultanément des articles de fabrication industrielle en provenance des grandes métropoles d'Asie du Sud-Est; les uniques productions autochtones qui soient destinées à être écoulées dans ce réseau extérieur sont le coprah, la cire d'abeilles sauvages et la viande séchée de façon intensive.

Les Fataluku se répartissent en lignages patrilinéaires exogames, non hiérarchisés politiquement, et subdivisés en deux sous-lignages associés, l'«aîné» *paca* et le «cadet» *ratu*, les sous-lignages aînés et les sous-lignages cadets formant respectivement deux ensembles endogames. Au cœur de chacun de ces ensembles endogames, ils pratiquent l'échange généralisé des femmes, la conjointe préférentielle étant la/une cousine croisée matrilatérale, et les épouses suivantes — dans les mariages polygynes — pouvant appartenir à des lignages autres que celui de la première épouse.

Un culte aux ancêtres du lignage, déclenché par les maladies ou la stérilité de ses membres et célébré séparément dans chaque lignage et dans chaque unité d'habitation, ainsi que des rituels périodiques adressés aux diverses entités considérées comme propriétaires du monde végétal et animal, se partagent l'essentiel de la vie religieuse de la population étudiée.

La pièce-maîtresse de ces pratiques est le sacrifice d'animaux et/ou l'absorption de céréales. De même qu'au cours d'un rituel déterminé, les modalités de consommation alimentaire reproduisent le statut de chacun à l'intérieur du lignage et situent le rituel en question par rapport à l'ensemble des rituels du groupe, ces modalités de consommation constituent également un des éléments du code qui régit les relations entre preneurs et donneurs de femmes, définies par une double circulation, non seulement de biens échangés, mais de biens consommés pendant les cérémonies «interlignages» (attribution du nom, mariage, funérailles, inauguration de maison, repas cérémoniels intercalaires).

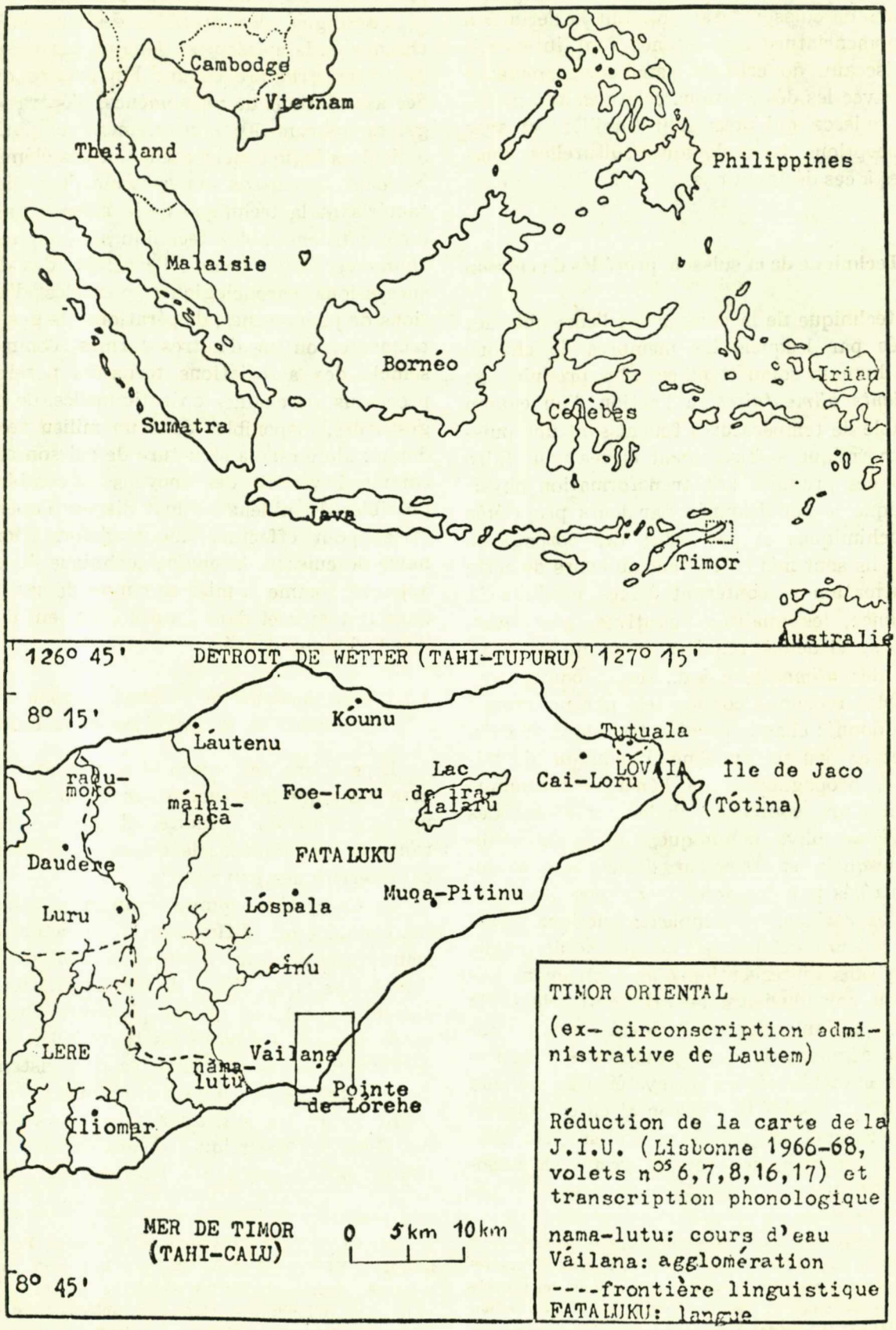
Abordé à travers l'analyse des pratiques alimentaires — occasionnelles ou quotidiennes — des membres de cette société, l'examen des règles déterminant les relations mutuelles de ces membres fait apparaître la nécessité de tenir compte aussi bien de la nature des aliments consommés que de leur préparation culinaire. Volet d'une étude portant sur la totalité des procédés techniques que cette préparation recouvre (2), le présent article isole l'ensemble structuré de ceux ayant trait à la cuisson, qui forme à lui seul un niveau signifiant de la culture fataluku.

1 — *PROPOS METHODOLOGIQUE*

Les réflexions réunies dans ce propos méthodologique composent un cadre conceptuel, construit — à partir d'une description échantil-

(1) Mission CeDRASEMI-CNRS (Paris)/JIU (Lisbonne) effectuée dans le cadre d'une équipe comprenant aussi B. Clamagirand, C. Friedberg-Berthe — qui a identifié les herbiers — et L. Berthe (mort en 1968). Le «présent» employé dans ce texte concerne la période 1966-1970: l'invasion de Timor oriental nous ayant empêchés de maintenir le contact physique et épistolaire avec les Fataluku de cette région, nous ne sommes pas en mesure de garantir la permanence des faits décrits.

(2) Cette étude est incluse dans la thèse de doctorat d'Etat, en cours d'achèvement de M. O. Lameiras-Campagnolo, et comprend également le lexique et la bibliographie relatifs au domaine culinaire.


Cambodge
Vietnam
Thailand
Philippines
Malaisie
Bornéo
Irian
Célèbes
Sumatra
Java
Timor
Australie
126° 45'
DETROIT DE WETTER (TAHI-TUPURU)
127° 15'
8° 15'
Kounu
Láutenu
Tutuala
LÓVAIA
Île de Jaco
(Tótina)
Lac
Cai-Loru
Foe-Loru
FATALUKU
Daudere
Luru
Lóspala
Muoa-Pitinu
LERE
Váilana
Pointe de Lórehe
Iliomar
MER DE TIMOR
(TAHI-CALU)
0 5km 10km
8° 45'
TIMOR ORIENTAL
(ex- circonscription administrative de Lautem)
Réduction de la carte de la J.I.U. (Lisbonne 1966-68, volets nos 6,7,8,16,17) et transcription phonologique
nama-lutu: cours d'eau
Váilana: agglomération
----frontière linguistique
FATALUKU: langue

lonnaire des éléments constituants de divers procédés de cuisson fataluku et non-fataluku — dans le but de permettre l'identification des catégories culinaires de cuisson fataluku, dont la définition et la nomenclature autochtones font intervenir das faisceaux de critères sans correspondance directe avec les désignations relatives aux procédés de cuisson qui nous sont familiers et avec les conceptions technologiques-culturelles sous-jacentes à ces désignations.

1.1 — Technique de la cuisson, procédés de cuisson

La technique de la cuisson est l'ensemble des procédés par lesquels les membres de chaque groupe humain soumettent certains produits, ou *ingrédients alimentaires,* à l'action d'un champ modulable de températures fournissant une puissance thermique suffisamment élevée pour faire subir à ces produits une transformation physicochimique — conditionnée par leurs propriétés physicochimiques et par celles des corps avec lesquels ils sont mis en contact au cours de cette transformation — conférant à ces produits la consistance, les qualités nutritives, gustatives, olfactives, visuelles requises pour qu'ils constituent des *aliments,* c.-à-d., des produits consommables reconnus comme tels par un groupe humain donné; chaque procédé technique de cuisson met en jeu un système dynamique de milieux (3), propagateurs de l'énergie thermique émanant d'une source de chaleur et sièges des *phénomènes* physicochimiques affectant l'aliment, lesquels se trouvent déclenchés, modulés, contrôlés par des *actes techniques* [associations d'*opérations,* ou complexes «actions mécaniques + leurs effets», et de *gestes* accomplis avec ou sans l'intervention d'un instrument par un(e) ou par plusieurs opérateur(s)/trice(s)]: en fonction d'un programme choisi (recette culinaire ou segment de recette culinaire) déterminant les caractéristiques du système de milieux propre à un procédé de cuisson et en conformité avec les caractéristiques de ce système, ces phénomènes, ces opérations et ces gestes se disposent dans le temps et dans l'espace sous la forme respectivement d'un *processus,* d'une *chaîne operationnelle,* d'une *chaîne gestuelle.*

Paradigme des procédés de cuisson, la technique de la cuisson est donc ici analysée: — en tant que *structure* comme l'inventaire organisé des associations de phénomènes, d'opérations, de gestes/instruments, mutuellement compatibles et articulées logiquement à chacun des éléments du *système de cuisson,* ou système de milieux caractérisant la technique de la cuisson parmi les différents ensembles techniques, — en tant que *chaîne technique* comme l'ensemble des diverses successions chronologiques possibles d'associations de phénomènes, d'opérations, de gestes/instruments, ou en d'autres termes, comme l'ensemble des associations ternaires possibles de processus, de chaînes opérationnelles, de chaînes gestuelles, disponibles dans un milieu technique donné; alors que la structure de cuisson apparaît comme l'éventail des moyens — combinaisons possibles de milieux — dont dispose l'opérateur/trice pour effectuer une transformation culinaire de cuisson, la chaîne technique de cuisson apparaît comme la mise en œuvre de ces moyens dans le temps et dans l'espace, au sein d'un milieu technique donné.

1.1.1 — *Le système de cuisson, «noyau structurant» de la technique de la cuisson*

Le système de cuisson — conférant à chaque acte technique intervenant sur ses divers milieux une signification culinaire, et par là «structurant» la technique de la cuisson — présente les caractéristiques suivantes:

a) Ce système comporte un ou plusieurs milieux solides ou «diffuseurs» (conducteurs-diffuseurs de la chaleur et éventuellement diffuseurs osmotiques et/ou sièges de transformations physicochimiques), et un ou plusieurs fluides ou «convecteurs» (convecteurs thermiques et éventuellement sièges de mélanges de substances et de transformations physicochimiques);

b) Entre les milieux adjacents s'établissent des échanges thermiques et des échanges osmotiques de substances (4) où dominent, ou bien

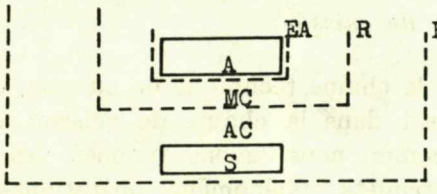
(3) Se référant aussi bien aux corps directement en contact avec l'ingrédient alimentaire qu'à ceux indirectement en contact avec lui, la notion de «milieu» ici utilisée est voisine de celles de «milieu interposé» et de «milieu intermédiaire» employées par A. Leroi-Gourhan dans *Milieu et Techniques,* Paris, A. Michel, 1945, p. 166, et C. Levi-Strauss, «Le triangle culinaire», *L'Arc,* p. 19-29.

(4) Cf. F. Lery, *Technique de la cuisine,* Paris, «Que sais-je?», PUF, 1972, p. 36 sq. Dans le présent article ne sera pas étudiée la nature chimique de ces échanges: seule une collaboration étroite et active entre ethnologues, linguistes, biologistes, nutritionnistes et cuisiniers pourrait permettre d'approfondir efficacement cette réflexion.

des phénomènes d'«*expansion*» par lesquels les échanges de substances sont favorisés (i. e. diffusion des éléments sapides des ingrédients alimentaires vers le liquide de cuisson, froid au départ), ou bien des phénomènes de «*concentration*» par lesquels ces échanges sont momentanément freinés (i. e. emprisonnement des sucs nutritifs à l'intérieur de l'aliment par coagulation de sa surface exposée brusquement à une température vive);

c) Le nombre et la nature des milieux peuvent varier au cours de la cuisson: — soit *intrinsèquement* une fois le processus déclenché (certains milieux, tels que les ingrédients alimentaires et les récipients végétaux dégradables, se transforment; d'autres se créent, secrétés par évaporation des constituants aqueux ou fusion des constituants gras d'ingrédients alimentaires ou d'autres milieux; d'autres disparaissent, tels que le liquide de cuisson absorbé par certains aliments), soit *extrinsèquement*, comme résultat d'une intervention humaine au cours de ce même processus (i. e. mélanges facilités et températures d'un milieu fluide homogénéisées par remuage, phénomènes de condensation provoqués par la pose d'un couvercle, ingrédient ajouté, puissance de la source de chaleur modifiée).

L'inventaire des éléments du système de cuisson, représenté sous forme d'un diagramme, comprend les milieux suivants décrits ci-dessous; l'ingrédient alimentaire (A) éventuellement emprisonné dans une enveloppe d'aliment (EA), le milieu de cuisson (MC) éventuellement emprisonné dans un récipient (R), l'atmosphère de cuisson (AC) éventuellement emprisonnée dans une enveloppe de cuisson (EC), et la source de chaleur (S) (5).



A — *ingrédient alimentaire* (nous dirons plus simplement «aliment» quand aucune ambiguïté n'en résultera): milieu généralement solide, parfois liquide, constituant de base du produit consommable à l'issue de la cuisson; compte tenu de l'intime relation existant entre la surface d'interaction des ingrédients et la vitesse des réactions, il importe de prendre en considération non seulement l'état de traitement de chaque ingrédient, c.-à-d., l'ensemble des propriétés acquises par les opérations mécaniques (i. e., décorticage, fragmentation, enrobage) et/ou physicochimiques (i. e. séchage, salage, macération) conditionnant directement la cuisson, mais aussi l'ensemble des propriétés physiques et/ou chimiques de ces mêmes ingrédients au moment de leur mise-en-contact pendant la cuisson: ces propriétés diffèrent selon que tous les composants interviennent simultanément au départ de la cuisson, ou que certains sont introduits après que d'autres aient déjà subi un début de cuisson impliquant une modification de leurs propriétés (température, état physique et/ou chimique). Les échanges de substances entre l'aliment et le milieu fluide en contact avec lui dépendent en particulier de l'absence/présence, et des caractéristiques, d'une membrane semi-perméable naturelle ou artificielle — *l'enveloppe de l'aliment* (EA) — créée ou détruite au cours de la cuisson, et génératrice/frein de phénomènes osmotiques (i. e. peau d'un fruit, balle des graines de céréales, surface coagulée de la viande saisie sur les braises, ou des végétaux ébouillantés).

MC — *milieu de cuisson:* milieu fluide en contact avec l'aliment (ou son enveloppe) et dissociable de lui à un moment de la cuisson mais cependant justiciable des considérations sur les propriétés d'interaction exposées em A (i. e. eau de cuisson de légumes, de la viande, huile des fritures, «eau de végétation» vaporisée dans la cuisson à l'étouffée, vapeur dans la cuisson à la vapeur); ils peuvent aboutir à l'indissociation de l'aliment et du milieu de cuisson (i. e. absorption de l'eau de cuisson par les céréales ou les légumes secs); enfin dans le cas d'un aliment liquide, il peut

(5) Ces milieux ne sont pas présents en effet dans toutes les modalités du système de cuisson, qui diffèrent donc les unes des autres par la présence ou l'absence de tel ou tel milieu, le cas échéant par l'indissociation de deux milieux, par la nature des échanges entre milieux adjacents, par la modification de l'effectif des milieux en cours de cuisson.

y avoir dès le début de la cuisson indissociation de l'aliment et du milieu de cuisson (i. e. distillation). Le milieu de cuisson peut être contenu dans une surface matérielle — le *récipient* (R) —, milieu solide diffuseur délimitant la zone des transformations physicochimiques intéressant l'aliment et les milieux proches, à savoir l'enveloppe de l'aliment, le milieu de cuisson et le récipient lui-même lorsqu'il est affecté par la cuisson (i. e. récipient en bambou); dans les modalités où le récipient est présent (i. e. dans «rôtir», la broche est un simple support, non un récipient au sens adopté ici), le caractère hétérogène des champs de température, pression, humidité, fait apparaître des zones de discontinuité au voisinage des parois du récipient-diffuseur et du fond en contact avec la source de chaleur ainsi que des zones de variations continue à l'intérieur du récipient, qui peuvent présenter des «reliefs» plus ou moins marqués selon la nature ponctuelle ou diffuse de la source de chaleur.

AC — *atmosphère de cuisson:* milieu généralement fluide, propageant la chaleur vers l'aliment ou le recipient s'il y en a un (i. e. courant d'air chaud mêlé de fumée communiquant la chaleur de la flamme au rôti ou à la marmite); en l'absence du récipient, il y a séparation graduelle du milieu de cuisson et de l'atmosphère de cuisson, le coussin d'air séparant la source de chaleur de l'aliment se chargeant d'éléments provenant de l'aliment dans les couches d'air les plus rapprochées de celui-ci (i. e. «rôtir» à la broche. L'atmosphère de cuisson peut être circonstanciellement enfermée dans une *enveloppe de cuisson* (EC), milieu solide, réflecteur et/ou isolant thermique homogénéisant les phénomènes de convexion vers l'aliment ou vers le récipient contenant l'aliment (i. e. parois du foyer enterré de l'alambic); dans des modalités de système de cuisson de groupes humains autres que les Fataluku (L) peuvent être attestées: — une indissociation relative entre le milieu de cuisson et l'atmosphère de cuisson, avec présence d'une enveloppe de cuisson (i. e. «rôtir» au four); — une indissociation relative entre les milieux mentionnés quand la source de chaleur est intérieure au récipient (i. e. pierre préalablement chauffée plongée dans une outre emplie d'eau, avec, en pareil cas, corrélativement, une indissociation entre le récipient et l'enveloppe de cuisson); — une atmosphère de cuisson comportant un écran thermique supplémentaire entre la source de chaleur et le récipient, sous la forme d'un *récipient secondaire* (RS) enveloppant le récipient principal et séparé de lui par un *convecteur intermédiaire* (CS) (i. e. «cuisson au bain-marie», à ne pas confondre avec la «cuisson à la vapeur», où le contenant de l'aliment joue un rôle de simple support (ou en certains cas un rôle semblable à celui de l'enveloppe de l'aliment), et non celui d'un récipient, au sens prêté ici à ce terme.

S — *source de chaleur:* générateur ou accumulateur d'énergie calorifique modulable (i. e. générateur: braises, i. e. accumulateur: cendres chaudes, marmite sortie du feu et conservant sa chaleur durant quelque temps); il peut y avoir indissociation entre le milieu de cuisson, l'atmosphère de cuisson et la source de chaleur (i. e. «rôtir» sous la cendre), entre le récipient, l'atmosphère de cuisson et la source de chaleur (i. e. cuire des galettes entre deux récipients préalablement chauffés et écartés ensuite de la source de chaleur initiale).

1.1.2 — *La chaîne technique de cuisson, ou chaîne de cuisson*

Dans le chaîne technique de cuisson, ou plus simplement dans la chaîne de cuisson, se succèdent, comme nous l'avons annoncé, des ensembles de triplets «phénomènes-opérations-gestes/ /instruments», ensembles matrices de ceux que — compte tenu des potentialités du milieu technique et en vue de la réalisation d'un procédé de cuisson donné — l'opérateur/trice agence selon deux types d'intervention:

a) Mise en place du dispositif de cuisson, ou matérialisation du système de cuisson résultant de l'attribution de valeurs concrètes à ses divers milieux, et déclenchément/interruption du pro-

cessus de cuisson impliquant la mise-en-contact/ /la séparation — en fonction des compatibilités de leurs natures respectives — des ingrédients choisis, avec les convecteurs (milieux fluides) e les diffuseurs (milieux solides) que sont les instruments fixes ou leurs supports:

A — nature et état de traitement de l'ingrédient (grain/semoule/farine, viande en tranches/séchée-pilée/ /hachée, fruit entier/épluché/ /coupé en morceaux/en fines lamelles);

MC — nature de fluide (eau, corps gras, vapeur, sève), quantité du liquide, degré de salinité, température au moment du premier contact avec l'aliment, éventuellement forme du récipient (récipient chimiquement neutre et à forte inertie thermique, tel que marmite en terre, ou à faible inertie thermique, tel que récipient métallique, ou intervenant dans les échanges avec l'aliment, tel que tube en bambou, écorce, feuille), présence/absence d'un couvercle, et degré d'étanchéité de la fermeture, permettant d'agir sur la pression, l'humidité et les phénomènes de condensation à l'intérieur du récipient;

AC — distance aliment-source de chaleur, ou récipient-source de chaleur, présence/absence de récipient secondaire, convecteur intermédiaire, enveloppe de cuisson;

S — type de source calorifique, nature/ /format/degré d'humidité du combustible, type de ventilation du foyer;

b) Contrôle du processus de cuisson — susceptible d'évoluer dans la présence intermittente de l'opérateur/trice — d'une part à travers la réception de signaux (visuels, olfactifs, auditifs, tactiles) le/la renseignant sur le développement du processus et lui indiquant les moments stratégiques du déroulement des transformations physicochimiques où il/elle, visant un effet culinaire précis, devra engager une série déterminée d'actes techniques, d'autre part à travers la modulation manuelle des grandeurs variables du système de cuisson — en tirant parti des variations de forme et de matière des produits au cours de la cuisson (6) et favorisant ou freinant certains échanges de substances — à l'aide d'instruments «mobiles», indissociables des séquences gestuelles auxquelles ils sont couplés (7):

A — ajouter, retirer des ingrédients;

MC — ajouter, retirer, mélanger, afin de modifier la position relative des ingrédients alimentaires et des parois du récipient;

AC — modifier la distance aliment-source de chaleur ou récipient-source de chaleur;

S — attiser, étouffer le feu, déplacer, ajouter, modifier la forme du combustible, stimuler ou limiter la ventilation (8).

(6) La façon dont est ici envisagée l'action humaine sur cette matière se situe dans le prolongement des affirmations à ce sujet d'A. Leroi-Gourhan, *L'homme et la matière*, Paris, A. Michel, 1943, p. 160.

(7) Ce couplage traduit la relation entre le perfectionnement de l'outillage technique et l'inventaire plus ou moins étendu des séquences gestuelles maîtrisées et transmises par le groupe, un outillage polyvalent/peu perfectionné pouvant être compensé par un système diversifié et riche de séquences gestuelles. Les panoplies instrumentales et gestuelles des Fataluku (L) sont présentées dans l'étude signalée dans la note 2.

(8) La grille représentative du système de cuisson proposée en 1.1.1 — offrant des repères pour l'identification aussi bien des milieux constituant les modalités de système de cuisson singularisant un procédé de cuisson donné que des diverses solutions techniques concrètes adoptées par le groupe en vue de maîtriser les processus de cuisson correspondant à ces procédés — pourrait servir éventuellement de support à la comparaison entre ensembles culinaires appartenant à des aires culturelles différentes, partiellement caractérisés par une dominance de procédés favorisant ou freinant momentanément des échanges entre ingrédients alimentaires et milieux proches, en particulier le milieu de cuisson: de ce point de vue et à titre d'exemple, la *cuisine portugaise* — faisant un usage restreint des cuissons sèches, quasi-nul de la cuisson à la vapeur, et où la presque-totalité des cuissons humides visent l'interpénétration de l'ingrédient alimentaire et du milieu de cuisson, avec intimes mélanges de saveurs et d'odeurs — s'opposerait à d'autres cuisines où les cuissons sèches jouent un rôle de premier plan, où les cuissons humides par concentration sont fortement représentées, et où notamment, dans les procédés tels que les potages, marqués prioritairement par des phénomènes d'expansion, une opération de «saisie» de l'ingrédient l'«emperméabilisant» peut fréquemment intervenir en début de cuisson, contribuant à lui conserver son identité de consistance et de saveur, vis-à-vis des autres ingrédients et du milieu de cuisson (interprétation en termes de rapport expansion/concentration faite sur la

La mise en regard de la chaîne de cuisson reliant l'ingrédient alimentaire à l'aliment cuit, avec la totalité des séries de phénomènes et d'actes techniques constituant la «macro-technique» de l'alimentation, permet d'isoler parmi ces séries celles qui prolongent la chaîne de cuisson depuis la denrée jusqu'à l'ingrédient ou depuis l'aliment cuit jusqu'au mets, l'ensemble des séries ainsi distinguées formant une chaîne de peri-cuisson, ou plus simplement une *chaîne longue de cuisson,* de laquelle sont exclues bien entendu les séries concernant les transformations non-alimentaires utilisant des sources de chaleur concentrées (9).

La chaîne de cuisson et la chaîne longue de cuisson prennent place dans deux espaces concrets où s'inscrivent les actes techniques de l'opérateur/trice: l'*espace de cuisson* — portion d'espace à l'intérieur duquel l'opérateur/trice effectue les actes techniques (opérations et gestes) de la cuisson, manipule ingrédients, instruments de cuisson et combustible relatifs à une cuisson déterminée, au sein de la chaîne de cuisson; l'*espace large de cuisson* (ou espace de péri-cuisson) — portion d'espace à l'intérieur duquel l'opérateur/trice se meut et sélectionne, parmi les denrées et panoplies instrumentales «emmagasinées dans des divers «réservoirs», celles requises par un procédé de cuisson déterminé, au sein de la chaîne longue de cuisson: cet espace accueille les procédés techniques de conservation et de traitement, et assure la connexion entre le processus contrôlé de cuisson et, d'une part le repas, d'autre part le milieu écologique exploité par le groupe, d'où il retire les denrées et les instruments au moyen des procédés techniques d'acquisition, de fabrication et transport. Chacun de ces espaces peut être analysé selon deux composantes: — un *espace enveloppe* constitué par l'environnemente aménagé, abrité ou à l'air libre, du dispositif de cuisson (ou des dispositifs de péri-cuisson) comprenant les «pleins» occupés par les éléments de mobilier ou par les éléments structuraux faisant office de mobilier, et les «vides» s'intercalant entre ces «pleins», — un *espace gestuel,* engendré par les gestes techniques de l'opérateur/trice manipulant les instruments de cuisson ou de péri-cuisson.

L'espace de cuisson et l'espace large de cuisson enserrant respectivement la chaîne de cuisson et la chaîne longue de cuisson se trouvent «immergés» dans des laps de temps concrets (*temps de cuisson* et *temps de péri-cuisson*), ces laps de temps, ou plus simplement *temps long de cuisson,* pouvant être analysés à la fois comme *temps-durée* pendant lequel se déroule chaque procédé de cuisson ou de péri-cuisson, et comme *temps-repère,* reflet des contraintes imposées par l'insertion de ces laps de temps dans des cycles diurne et saisonnier, spécifiques de la zone climatique concernée, et par le comportement social et individuel de l'opérateur/trice.

Les relations mutuelles entre les espaces et les temps de cuisson et de péri-cuisson, manifestées à travers les actes techniques de l'opérateur/ /trice, peuvent être partiellement exprimées en termes de «disponibilité» et d'«accessibilité» (des denrées alimentaires, des panoplies instrumentales/gestuelles, des ingrédients) (10). Le schéma

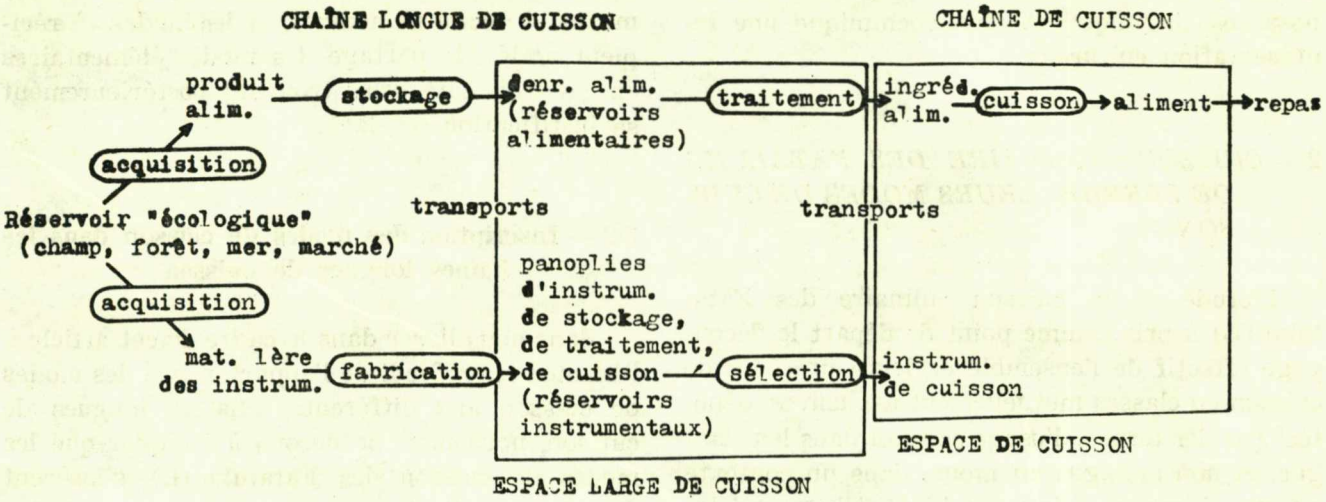
---

base de renseignements fournis par J. Cobbi au cours de ses séminaires sur la *cuisine japonaise,* Ehess, 1980). Une tentative pour utiliser dans différents contextes culinaires la démarche ici décrite a été exposée en 1980 au cours de deux séminaires de l'équipe de technologie comparée du Musée de l'Homme, sous l'orientation d'H. Balfet, qui auparavant nous avait fait bénéficier de ses avis pour la préparation de nos deux missions à Timor et l'exploitation des matériaux recueillis.

(9) Les procédés techniques de transformation d'ingrédients alimentaires utilisant des sources de chaleur diffuses (i. e. séchage au soleil), des effets secondaires de combustion (i. e. fumage), ou des phénomènes physicochimiques sans intervention de la chaleur (i. e. salage, conservation acide) se trouvent repoussés aux frontières du champ couvert par cette définition, aussi bien que les procédés de transformation non-alimentaires utilisant des sources de chaleur concentrées (i. e. poterie, teinture); cela ne nous interdit pourtant pas de faire référence le cas échéant à ces procédés lorsqu'ils partagent avec les procédés culinaires certains processus ou certaines opérations, ainsi que les appellations.

(10) Ainsi, par exemple, un ingrédient alimentaire (i. e. riz décortiqué et éventuellement blanchi), provenant d'une denrée «disponible», au sein d'un groupe à une époque donnée, est d'autant plus «accessible» à l'opérateur/trice de cuisson que la «distance» le séparant de la denrée alimentaire dont il résulte (i. e. riz entier) est plus faible, cette «distance» étant évaluée en temps et énergie nécessaires pour transporter la denrée du réservoir jusqu'aux abords du foyer, et pour lui faire subir les traitements éventuels avant son utilisation comme ingrédient dans la cuisson; durant la période consacrée à certaines activités agricoles, il arrive que certaines denrées soient disponibles (i. e. maïs dans les greniers), mais que certains ingrédients qui en dérivent soient inaccessibles, les tâches agricoles réduisant le temps libre pour effectuer les longues préparations de broyage des grains de maïs. Employées en rapport avec le calendrier des activités du groupe étudié et en particulier avec celui de ses activités agricoles, les notions de disponibilité et d'accessibilité, dont

ci-dessous visualise ces relations en décrivant l'itinéraire et les manipulations subies par le produit alimentaire depuis le lieu d'acquisition jusqu'à sa consommation.



1.2 — Modes de cuisson

Après avoir défini — au sein d'un modèle susceptible de servir de support à la description exhaustive de la totalité des procédés de cuisson d'un groupe donné — chaque procédé de cuisson comme un terme constitutif du paradigme «technique de la cuisson» particularisé par un système de cuisson, un processus, une chaîne opérationnelle, une chaîne gestuelle, il nous faut isoler les traits à l'aide desquels le groupe étudié appréhende l'ensemble de ses procédés de cuisson, l'utilise comme niveau signifiant, le mémorise, le transmet et à cette fin l'intègre dans un système d'équivalences et d'oppositions (11). Nous appelons *modes de cuisson* les classes de procédés caractérisables chacune par un faisceau de traits distinctifs exprimant des solidarités perçues par le groupe entre certains aspects des corps intervenant dans la cuisson (et de leurs relations mutuelles), des actes techniques les concernant, et de l'organisation conceptuelle de ce groupe: ces traits informant allusivement sur la nature des milieux du système de cuisson en tant que générateurs/diffuseurs de la chaleur (composante thermique), ou en tant que sièges des transformations physicochimiques (composante physicochimique), sont révélés à travers l'analyse des termes ou expressions énoncés de façon récurrente par les membres du groupe pour décrire leurs procédés de cuisson, et qui dénotent prioritairement leur observation directe, au sein des chaînes techniques respectives, de gestes et de certains aspects sensibles des opérations et des phénomènes de cuisson; apparaissant soit comme des variantes de «classes universelles», les *formules de cuisson* (12), soit comme des variantes de classes

le sens est explicité dans le travail déjà cité (note 2), permettent de préciser non seulement quelles gammes d'ingrédients alimentaires — et par voie de conséquence quels procédés techniques de cuisson — peuvent intervenir concrètement dans la cuisine, en fonction du temps-repère, mais aussi au sein de quels espaces ces procédés s'insèrent.

(11) Cf. A. Haudricourt, «Récents travaux de sémantique structurale», *La Pensée,* nº 130, p. 32-35, et «La technologie, science humaine», *La Pensée,* nº 115, p. 28; cf. J. Dubois *et al., Dictionnaire de linguistique,* Paris, Larousse, 1973 (notion d'«opposition proportionnelle» définie comme «une opposition dont les deux termes sont dans un rapport semblable à celui qui existe entre les termes d'une ou de plusieurs autres oppositions [...]»).

(12) Chaque procédé de cuisson doit être considéré par ailleurs comme une réalisation particulière d'une *formule de cuisson,* ou combinaison de fourchettes de valeurs d'un ensemble de variables que sont les propriétés thermiques et physicochimiques des différents milieux du système de cuisson évoluant au sein du processus correspondant, cette combinaison de fourchettes étant compatible d'une part avec un milieu écologique et un milieu technique donnés, d'autre part avec le caractère alimentaire du produit obtenu; à la différence des modes de cuisson, regard particulier d'un groupe sur son univers culinaire, les formules de cuisson participent d'une visée généralisante menant à l'élaboration d'un cadre de comparaison où s'inscriraient les catégories culinaires de cuisson des divers groupes humains, et qui résulterait de la réduction à des seuils physicochimiques universellement repérables de l'ensemble des paramètres du système de cuisson. L'inventaire de ces formules ne constitue pas l'objet de cet article mais pourrait être à la base d'une étude interdisciplinaire (note 4) servant de référence à des enquêtes monographiques sur les formules de cuisson attestées dans des groupes particuliers.

«locales», les modes de cuisson, les procédés de cuisson présentent, en tant que variante de formule de cuisson une face exclusivement thermique et physicochimique, et en tant que variante de mode de cuisson une face associant aux composantes thermique et physicochimique une représentation culturelle.

2 — *CUISSON CULINAIRE DES FATALUKU DE LÓREHE: LEURS MODES DE CUISSON*

L'étude de la cuisson culinaire des Fataluku (L) a pris comme point de départ le découpage effectif de l'ensemble de leurs procédés de cuisson en classes mutuellement exclusives, dénotées par des termes d'usage courant dans leur langue, et non ambigus au moins dans un contexte ou une situation clairement identifiés; parmi les classes ainsi obtenues, ou modes de cuisson, les *modes élémentaires,* unités de base du domaine prospecté, se présentent tantôt comme des modes à part entière, tantôt comme des constituants de modes complexes, interprétables comme résultant de la répétition, du raccordement ou du partiel recouvrement de plusieurs modes élémentaires. Après une description schématique des modes élémentaires, présentés sous forme de tableaux traduisant les traits «distinctifs-descriptifs» de ces modes à travers la terminologie proposée dans la première partie de cet article, et après une brève référence à l'inscription de ces modes dans les chaînes, les espaces, les temps de cuisson, nous procèderons à l'identification des traites «distinctifs classificatoires», privilégiés par les Fataluku (L) pour fonder le classement de leurs modes, et nous nous livrerons, pour conclure, à une courte analyse du rôle de signifiant que ces modes et certains de leurs traits classificatoires jouent dans le groupe étudié, hors du domaine culinaire (13).

2.1 — Description des modes de cuisson élémentaires

Seront successivement dépeints dans les tableaux I, II et III les modes «sans récipients», les modes «à récipient neutre», et les modes «à récipient actif», le partage des modes élémentaires en ces trois catégories trouvant postérieurement sa justification (cf. 2.4).

2.2 — Inscription des modes de cuisson dans les chaînes longues de cuisson

Sans nous livrer dans le cadre de cet article à l'examen approfondi de l'appartenance des modes de cuisson aux différentes chaînes longues de cuisson, nous nous bornerons à indiquer que les modes de cuisson des Fataluku (L) s'insèrent dans l'une ou l'autre de deux catégories de chaîne longue de cuisson schématisées par les deux diagrammes ci-après (fig. 1), selon que ces modes font partie de la classe des modes «par concentration» (modes sans récipient et mode *rakase*), ou de la classe des modes «par expansion» (modes à récipient «neutre», à l'exception de *rakase,* et modes à récipient «actif») (14).

Les transformations physicochimiques attestées avant cuisson auxquelles recourent facultativement ces diverses chaînes, agissant comme les modes de cuisson par concentration ou par expansion, sont dénommées et classées ci-dessous (cf. p. 107, tableau IV).

---

(13) L'ensemble des traits auxquels se sont avérés réductibles les termes et les expressions que nous avons inventoriés chez les Fataluku (L), parallèlement à l'enquête visuelle, à partir principalement de discours spontanés fournis par certains d'entre eux dans des situations de transmission de leur savoir culinaire, a tracé un cadre d'identification de leurs modes de cuisson ne projetant pas sur la réalité culinaire fataluku les catégories synthétiques que sont des modes de cuisson étrangers au groupe (i. e. «bouillir», «frire», «rôtir») mais offrant des catégories synthétiques susceptibles de recouper partiellement ces dernières, et dont l'analyse met en évidence leur manière spécifique de se rapporter aux composantes thermiques et physicochimiques des faits culinaires (non seulement aux divers corps solides et fluides environnant l'aliment au cours de la cuisson, mais aux échanges de substance entre eux); les traits «distinctifs-descriptifs», précisés par le contexte discursif et la situation, insuffisants isolément pour caractériser chaque mode vis-à-vis de tous les autres, sont surabondants lorsque considérés conjointement, comme ils le sont dans les tableaux descriptifs annoncés: c'est à travers la recherche des solidarités et des hiérarchies entre eux que pourront être dégagés les traits «distinctifs-classificatoires» des modes. Notons à cet égard que l'ensemble des modes de cuisson d'une part, et l'ensemble de leurs traits classificatoires d'autre part, constituent deux structures capables d'accueillir l'innovation culinaire, les nouveaux procédés de cuisson pouvant être assimilés métaphoriquement à des modes antérieurs, ou métonymiquement à des combinaisons nouvelles de traits ou de modes.

(14) Le rôle que les notions de concentration et d'expansion jouent dans la définition des modes de cuisson fataluku est précisé en 2.4.

TABLEAU I

Cuisson sans récipient

	Papake	Isa	Sokure
Espace large de cuisson ...	Forêt, bord de mer	Idem	Idem.
Espace de cuisson	Foyer «ouvert» improvisé, préparation des ingrédients sur feuilles vertes (cf. 2.3.1).	Idem	Idem.
Ingrédients	De dimensions importantes, généralement avec enveloppe (tubercules, banane à cuire, épi de maïs vert, moelle de palmier sagoûtier).	De petites dimensions, généralement sans enveloppe (petits morceaux de viande crue, séchée ou fumée, de poisson, de crustacé, de boudin à base de sang, d'abats de chien ou de phalanger, bandelettes de viande séchée ou fumée).	Large et plat (poulet ou poisson ouvert en deux).
Source de chaleur	Cendres, ou bûcher flambant.	Braises	Braises.
Disposition des divers milieux.	Ingrédients placés sous la cendre ou au centre du bûcher.	Ingrédients placés sur les braises ou enroulés sur une brochette de bois vert portée par deux piquets fourchus.	Ingrédient fiché sur branche verte fourchue.
Manipulation en cours de cuisson.	Nulle	Rotation sur eux-mêmes des morceaux d'aliment à l'aide d'un bâtonnet, ou rotation de la brochette sur son axe.	Exposition alternative au feu des deux faces de l'ingrédient.
Contrôle du degré de cuisson.	A l'aide d'un bâtonnet pointu enfoncé dans l'ingrédient.	Visuel	Visuel.

A elles seules, ces transformations ne fournissent pas d'aliment consommable, sauf la macération et, exceptionnellement, le salage, les aliments produits par les Fataluku étant donc essentiellement des aliments cuits ([15]). La cuisson elle-même n'est pas toujours la transformation ultime à laquelle sont soumis les ingrédients alimentaires: elle précède certains traitements destinés à favoriser la digestibilité des aliments, tels que la mastication et l'ensalivation par la mère de nourriture cuite destinée aux nourrissons, et l'hydratation de céréales préalablement torréfiées et concassées (consommées au cours des déplacements).

([15]) Deux catégories de chaîne technique de transformation d'ingrédients en aliments crus consommables sont connues des Fataluku (L):

DENRÉE $\xrightarrow[\text{mécanique}]{\text{traitement}}$ macération → ALIMENT CRU
(condiment accompagnant certains aliments cuits)

Certains légumes-feuilles, de petits poissons, des mollusques, du sang de poulet sont ainsi macérés (avec citron, piment, parfois ail, oignons), fournissant un accompagnement d'aliments cuits servis séparément;

DENRÉE $\xrightarrow[\text{mécanique}]{\text{traitement}}$ salage → ALIMENT CRU

Ces chaînes limitées à certains fruits mûrs, consommés par les enfants et les femmes enceintes, sont rares; elles incluent facultativement une adjonction de sel et éventuellement de piment, limitée à des fruits verts consommés par les autres membres du groupe comme accompagnement du vin de palme.

TABLE

Cuisson à réci

	Poqore	Koire	Em puhú toqe
Espace large de cuisson	Maison du humeau, abri de champ.	Idem	Idem ... ...
Espace de cuisson	Foyer «fermé» intérieur ou extérieur, étagères, plateformes, nattes, etc. (cf. 2.3.1).	Idem	Idem ... ...
Ingrédients	Maïs sec en grains non décortiqués.	Riz décortiqué, maïs concassé.	(Morceaux de dim. import. de végétaux, viande, mollusques, poissons, crustacés).
Milieu de cuisson	Eau sans sel, froide au départ.	Eau sans sel, lait de coco, lait de bufflesse, froids au départ.	Eau sans sel, froide au départ.
Récipient	Marmite en terre, bidon ...	Marmite en terre	Marmite en terre, bidon .. ...
Source de chaleur	Feu de grosses bûches	Feu de petit bois et ensuite chaleur accumulée par la marmite retirée du feu.	Feu de grosses bûches ... ...
Disposition des divers milieux.	Milieu de cuisson baignant largement l'ingrédient; récipient en équilibre sur les trois pierres du foyer.	Milieu de cuisson n'excédant pas le niveau de l'ingrédient, marmite en équilibre sur les trois pierres du foyer.	Milieu de cuisson baignant largement les ingrédients, récipient en équilibre sur les trois pierres du foyer.
Manipulation en cours de cuisson.	Contenu du récipient remué une seule fois avec la cuiller-louche lors de l'ajout d'eau froide après la totale évaporation et absorption de la première eau de cuisson.	Contenu du récipient remué fréquemment durant la première phase de cuisson (récipient sur le foyer jusqu'à évaporation et absorption complète du milieu de cuisson).	Contenu du récipient remué de temps en temps (à chaque ajout. d'eau, d'ingrédient cru, à chaque retrait d'ingrédient cuit — cuisson de grandes quantités d'ingrédient aux cérémonies interlignages).
Contrôle du degré de cuisson.	Evaporation et absorption totale du milieu de cuisson.	Gonflement de l'ingrédient ...	A l'aide bâtonnet pointu ...

AU II

pient «neutre»

Rakase	Sakale	Ira-hopilu(=sásoro)	Oré faqi
Idem	Maison du hameau abri de champ.	Idem	Idem ... ...
Idem	Foyer «fermé», intérieur ou extérieur, étagères, plateformes, nattes, etc.	Idem	Idem ... ...
(Légumes-feuilles, petits morceaux de viande séchée ou fumée, lard, abats. œufs, maïs sec en grains non décortiqués, pépins de courge, galettes sagoût ou manioc).	Maïs sec en grains non décortiqués.	Riz décortiqué (éventuellement concassé), maïs concassé.	Riz décortiqué, maïs concassé, maïs pilé, enveloppés dans sachets en folioles de cocotier tressés.
Eau salée, saindoux, huile de coco, bouillantes, ou corps gras contenu dans certains ingr. et libérés par la chaleur (grains de maïs, pépins de courge).	Eau sans sel, froide au départ.	Eau, lait de coco, sans sel et froids au départ.	Eau, lait de coco, lait de bufflesse, sans sel et bouillants au départ.
Tesson de marmite en terre, poêlon, deux tessons superposés, couvercle.	Marmite en terre, bidon	Marmite en terre	Marmite en terre.
Feu de bois moyen	Feu de grosses bûches	Feu de petit bois	Feu de bois.
Milieu de cuisson en faible quantité ou au départ absent, récipient sur les trois pierres du foyer.	Milieu de cuisson baignant largement l'ingrédient; récipient sur foyer.	Milieu de cuisson en vol. égal au départ à celui de l'ingrédient; idem.	Milieu de cuisson baignant largement l'ingrédient; idem.
Ingrédients retournés avec bâtonnet, ou par mouvements imprimés au récipient.	Contenu du récipient remué une seule fois avec cuiller-louche, puis milieu de cuisson excédentaire enlevé à la fin du processus de cuisson.	Contenu du récipient constamment remué pendant la cuisson.	Contenu du récipient remué de temps en temps.
Visuel	Evaporation et absorption incomplètes du milieu de cuisson (obtention d'un aliment incomplètement cuit, de meilleure conservation comme nourriture de voyage).	Visuel et tactile (obtention d'une bouillie).	A l'aide d'un bâtonnet pointu.

TABLEAU III

Cuisson à récipient «actif»

	Cara	Cucuqe	Pasune
Espace large de cuisson ...	Forêt, bord de mer	Forêt, bord de mer; abri de champ, ou hameau lignager (cérémonies interlignages, rituels aux ancêtres).	Forêt, bord de mer.
Espace de cuisson	Foyer «ouvert» improvisé, préparation des ingrédients sur feuilles vertes.	Idem	Idem.
Ingrédients	(Mollusques, petits poissons, palolo.)	(Céréales décortiquées ou concassées, piment, petits morceaux de viande, abats, graisse, sel.)	(Petits morceaux de viande fraîche ou pourrie, mollusques, crustacés, poissons.)
Milieu de cuisson	(Condiments-feuilles, humidité des ingrédients.)	(Sang, condiments-feuilles.)	(Sang, citron, condiments-feuilles, sève vaporisée de l'écorce-récipient.)
Récipient	Feuilles sèches (de palmier *Borassus)*.	Bambou vert	Écorce aromatique (aréquier, *Macaranga tanarius* — antiseptique partiel en fermentation).
Source de chaleur	Braises enflammant les feuilles sèches enveloppant l'ingrédient et son milieu de cuisson.	Braises	Braises.
Disposition des divers milieux.	Ingrédient emballé dans les condiments-feuilles, eux-mêmes enveloppés dans les feuilles sèches.	Ingrédient et milieu de cuisson introduits dans bambou vert accoté à un piquet fourchu.	Ingrédient et milieu de cuisson déposés dans le récipient-écorce, placé sur les braises.
Manipulation en cours de cuisson.	Petits déplacements	Rotation progressive du bambou sur son axe.	Ingrédient retourné à plusieurs reprises.
Contrôle du degré de cuisson.	Cuisson considérée achevée quand le petit paquet ne dégoutte plus.	Cuisson considérée achevée quand l'évaporation est complète et le bambou calciné.	Cuisson considérée achevée quand l'évaporation est complète.

2.3 — Délimitation des espaces et des temps où s'insèrent les modes de cuisson

2.3.1 — *Espaces de cuisson* [16]

Les espaces de cuisson des Fataluku (L) sont conditionnés par la structure et l'emplacement du foyer, dont deux types peuvent être distingués:

— **Foyer «ouvert»,** à ventilation naturelle, où l'aliment, contenu ou non dans un récipient végétal (feuilles, écorce, bambou vert), est placé sur un support (piquets, brochettes, bâton fourchu) ou en contact direct avec le bois à brûler, les braises ou la cendre, ce type de foyer pouvant prendre la forme d'un *feu de bois,* d'un *feu de braises* ou d'un *four-bûcher;*

— **Foyer «fermé»,** à ventilation manuelle (éventail à feu), où trois pierres (ou marmites renversées), qui supportent le fond généralement sphérique d'un récipient en terre

[16] Il sera essentiellement question ici des espaces-enveloppes, l'étude des espaces-gestuels, qui met en jeu des données plus complexes étant abordée dans l'ouvrage cité note 2.

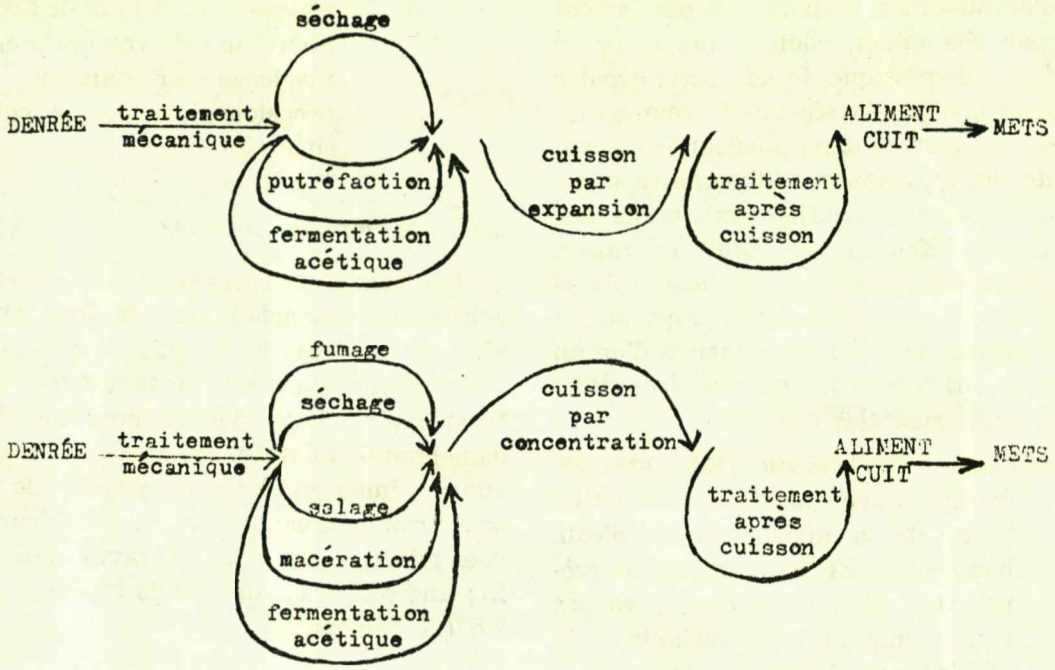


Fig. 1

TABLEAU IV

Transformations physicochimiques attestées avant cuisson	«Naturelles»	«Culturelles»
Par «concentration»	*vacuqe* «sécher au soleil» ... ... *okone* «sécher au soleil» (tranches de tubercules).	*rakane* «fumer» (sur le ratelier de fumage dans la maison, ou sur une plateforme dehors).
Par «expansion»	*opose* «pourrir» (*) ... ... *akahe* «aigrir» (vin de palme)	*asire* «saler». *rukute* «macérer» (dans des récipients étanches, généralement bambous).

(*) La présence de la putréfaction parmi les transformations physicochimiques avant cuisson, autrement dit la présence du «pourri» parmi les ingrédients alimentaires des Fataluku (L) — en particulier la chair des animaux trouvés morts — correspond aux besoins de cette population d'accroître la gamme de ses denrées animales, rendue étroite par une carence en procédés techniques efficaces de conservation de la viande (fumage rudimentaire, rareté et cherté du sel obtenu par le procédé peu économique de l'ébulition d'eau de mer); certains modes de cuisson ont précisément pour effet de rendre consommables des ingrédients alimentaires pourris (cf. modes de cuisson à récipient «actif»).

cuite ou en métal, circonscrivent avec ce fond une atmosphère de cuisson abritée, ce type de foyer pouvant prendre la forme d'un *foyer intérieur* (ordinaire ou sacré) installé sur un socle de terre retenu par un cadre de bois à l'intérieur de la maison, ou d'un *foyer extérieur* de la résidence-du-hameau-lignager-«déployée» (cf. 2.3.2), amenagé provisoirement pour accueillir les convives des cérémonies inter-lignages.

Aux foyers ouverts correspondent des espaces de cuisson où des feuilles servent de surface d'appui aux ingrédients, et où les récipients sont dégradables; aux foyers fermés correspondent des espaces de cuisson équipés de plateformes, d'étagères, et de récipients et d'instruments culinaires non-dégradables (17).

2.3.2 — *Espaces larges de cuisson et réservoirs*

A Lórehe, la plupart des habitants possèdent deux demeures: *une résidence au sein du hameau*

(17) Dans les premiers foyers, le feu est obtenu à l'aide du briquet à silex *cainu*, d'un briquet à essence rempli de pétrole ou d'allumettes; dans les seconds, si le feu souvent maintenu jour et nuit s'éteint, il est allumé ou réallumé grâce à un tison provenant du foyer d'une maison voisine; l'allume-feu à friction par sciage *cianu* est réservé à Lórehe à des usages rituels, tandis que dans d'autres régions fataluku, telles que Baduru, il est utilisé quotidiennement par les plus âgés, l'usage rituel étant dévolu à l'allume-feu à rotation *huhu*.

lignager, d'architecture élaborée, généralement supportée par des pilots, comprenant lieux de couchage, foyer domestique, foyer sacré, grenier et rangements divers, plateforme de réunion-réception, répartis parfois dans plusieurs bâtisses, et un *abri de champ,* d'aspect rudimentaire, construit sur des poteaux, installé aux abords des aires de culture défrichées en forêt; en raison de leur organisation lignagère et foncière, ils se trouvent amenés à effectuer leurs préparations en diverses espaces larges munis chacun d'un ou plusieurs réservoirs, *réservoirs alimentaires* (RA) et *panoplies instrumentales* (RI):

a) *Résidence du hameau* (RA: grenier, jardin-potager situé à courte distance de la maison, point d'eau, basse-cour; RI: instruments de préparation alimentaire); cet espace large comprend une variante — la *résidence du hameau «déployée»* — lors des cérémonies inter-lignages (RA: les mêmes que les précédentes, avec en outre les importantes provisions apportées par les convives, consistant en bétail abattu, céréales, alcool de palme; RI: celui de la résidence du hameau, ainsi que les installations provisoires — abris, foyers extérieurs, plateformes — et les instruments prêtés par convives et voisins);

b) *Abri de champ* (RA: champ avec ses pièges, forêt, si la nourriture n'est pas préparée à la résidence du hameau; RI: celui de l'abri de champ, plus rudimentaire) cet espace large comprend une variante lors des rituels agricoles (RA: selon les rituels, animaux sauvages de la forêt, ou animaux domestiques amenés du hameau lignager; RI: celui de l'abri de champ ou celui de la résidence du hameau);

c) *Forêt-bord de mer* pour la chasse ou la pêche (RA: forêt, plages, poches d'eau à marée basse; RI: fabriquée, sauf pour le couteau personnel, à partir de végétaux cueillis sur place); cet espace large comprend une variante lors des rituels aux ancêtres, extérieurs au hameau lignager (RA: animal domestique et riz provenant de la résidence du hameau; RI: identique au précédent);

d) *Déplacement* en dehors de Lórehe (RA: nourriture de voyage préparée à la résidence du hameau, complétée occasionnellement par fruits cueillis en forêt) ([18]).

2.3.3 — *Temps de cuisson*

Les temps de cuisson et les temps longs de cuisson correspondant aux chaînes, et par conséquent aux espaces de cuisson par elles engendrées — envisagés soit en tant que «repère» des formes d'insertion des phénomènes de cuisson dans le milieu naturel et humain, soit en tant que «durée» inhérente à chaque procédé de cuisson — sont traités, compte tenu de l'ampleur des données mises en jeu, dans le travail déjà cité (note 2); une référence aux temps-repères est faite en 2.5 (cf. tableau V).

2.4 — Classement des modes de cuisson élémentaires

La relative pauvreté de la gamme des récipients dont disposent les Fataluku (L) (marmite, poêlon, bambou, écorce, feuille) est compensée par leurs connaissances approfondies de la transmission de la chaleur et des échanges de substance entre l'aliment et les milieux proches, et par le parti culinaire qu'ils en tirent; ils font preuve dans le domaine de la cuisson (et non dans d'autres secteurs de leur activité tels que le traitement des maladies) d'un savoir à la fois cohérent et de portée universalisante, que la seule étude de leur nomenclature des termes de cuisson (essentiellement exprimée en termes morpholo-

([18]) Pour ne pas alourdir davantage l'actuel texte, nous avons dû bannir de celui-ci la description systématique du contenu des réservoirs mentionnés, qui prend place dans l'étude déjà citée (note 2), et dont nous nous contenterons d'énoncer ici les catégories principales: — **denrées alimentaires**, identifiées et classées à l'intérieur de chaque réservoir par inventaires de *denrées végétales* (céréales, légumes secs, féculents/tubercules-stipes, légumes frais/feuilles-fleurs-fruits, condiments/bulbes-fruits-tubercules-feuilles-sève, feuilles salées, tiges sucrées, albumen liquide gras), de *denrées animales* (viande d'animaux domestiques, gibier, poisson, crustacés, mollusques, viande séchée ou boucanée, œufs, lait, miel, saindoux), de *denrées minérales* (sel, chaux, eau douce, eau de mer), de *denrées alimentaires diverses* achetées en très petites quantités chez les commerçants chinois, le commerçant portugais, au marché de Lospalos (i. e. café, lait en poudre ou condensé, sucre, sel); — **panoplies instrumentales** correspondant à chacun des espaces larges et classées par inventaires d'instruments de *préparation*/de *cuisson, fixes/mobiles.*

giques — gestes, objets, aspects ponctuels visibles des phénomènes), même enrichie par le relevé de leurs énonciations discursives à propos de leurs modes, ne révèle pas intégralement; ce savoir est néanmoins aisément décelable à travers une analyse de la formulation des solidarités thermiques, physicochimiques, techniques dans leurs discours de définition de leurs modes de cuisson.

L'analyse des solidarités entre traits distinctifs-descriptifs issus des descriptions schématiques des modes (cf. 2.1), confrontée avec l'examen de leur nomenclature (dérivation, hyponymie, polysémie), met à jour les traits distinctifs-classificatoires, ou plus simplement, les traits classificatoires structurant le domaine de la cuisson fataluku, privilégiés en tant que traits appartenant à des *oppositions proportionnelles* (note 11), intérieures à ce domaine ou empiétant sur d'autres domaines de la culture du groupe étudié.

2.4.1 — *Identification des traits classificatoires des modes élémentaires*

Parmi les six oppositions proportionnelles qui organisent le champ des modes élémentaires, trois jouent un rôle majeur: l'une, ou «composante thermique» (degré d'enveloppement thermique de l'aliment), et les deux autres, interdépendantes et regroupées en une «composante mixte thermique-physicochimique» (concentration/expansion et absence/degré d'«activité» du récipient), permettent en effet, d'une part de caractériser chacun des modes «sans récipient», «à récipient actif» et le mode «à récipient neutre» *rakase* (littéralement: cuire dans le poêlon), d'autre part de «ranger» les autres modes» à récipient neutre» dans un groupe désigné génériquement par le terme *pohe* [lit.: cuire dans la marmite — cf. 2.4.2, *b*) et *c*)]; ce dernier groupe est classé par trois oppositions proportionnelles supplémentaires, lesquelles, quoique de pouvoir classificatoire mineur au sein de l'ensemble des modes de cuisson, s'enracinent néanmoins profondément dans l'univers conceptuel fataluku, soit parce qu'elles relaient une opposition du premier type (l'«enveloppement de l'aliment» relaie l'«enveloppement thermique»), soit parce qu'elles interveniennent constamment pour distinguer des variantes de mode («degré de cuisson»), soit parce qu'elles débordent largement le domaine culinaire («élaboré/non élaboré»).

a) Traits classificatoires de la composante thermique «enveloppement thermique de l'aliment» (chaleur enveloppante/mi-enveloppante/ /unilatérale) — Les phénomènes thermiques ne sont pas perçus à travers des objets culinaires différenciées (i. e. cuisson «au four», «à la broche», «sur le gril») comme cela est le cas dans des groupes possédant une panoplie variée d'instruments pour la cuisson sans récipient et intégrant des références à ces instruments à travers des objets culinaires différenciés, mais appréhendés directement sous la forme des flux de chaleur atteignant l'aliment. Dans leurs observations à propos de tous leurs modes, et non seulement de leurs modes «sans récipient», les Fataluku (L) font intervenir, en les associant, la structure de la source de chaleur, la position et la distance relatives aliment-source, et les manipulations de l'opérateur/trice — conditionnées par la forme de l'aliment mais aussi le cas échéant par la forme de l'ouverture et de la panse du récipient — en vue de modifier en cours de cuisson la position de l'aliment au sein du champ des températures; ils recourent ainsi, pour classer leurs modes, à un paradigme à trois termes: **chaleur enveloppante** — *manipulations réduites de l'opérateur(trice)*/**chaleur mi-enveloppante** — *mouvements rotatifs (pour faire tourner l'aliment sur lui-même, ou le récipient en bambou sur son axe, ou pour brasser le milieu de cuisson dans la marmite)*/**chaleur unilaterale** — *exposition alternative à la chaleur des deux faces d'un aliment plat (en l'absence de récipient, ou dans un récipient à ouverture large — poêlon — ou longue — écorce), ou mouvement alternatif de translation tangentielle d'un récipient largement ouvert (i. e. maïs torréfié dans le poêlon.* La nature des oppositions varie progressivement en fonction de l'absence/matière du récipient; fondée, dans le cas des trois cuissons «sans récipient», sur le degré d'enveloppement thermique de l'aliment par la source, elle incorpore, dans le cas des trois cuissons «à récipient actif», le degré d'enveloppement matériel de l'aliment par un récipient végétal étroitement associé à lui (totalement fermé — *cara,* ouvert à une extrémité — *cucuqe,* ou sur toute sa longueur — *pasune*), et elle se réduit essentiellement, dans le cas des cuissons «à récipient neutre», à une opposition à deux termes chaleur non unilatérale/chaleur unilatérale, relayée pour la cuisson des céréales par l'opposition présence/absence d'une enveloppe naturelle ou artificielle de l'aliment [cf. *c*)].

b) Traits classificatoires de la composant mixte thermique-physicochimique «controle ther-

mique et/ou physicochimique des échanges de substance entre aliment et milieux proches» (concentration/expansion, absence/degré d'activité du récipient) — L'importance que les Fataluku (L) attachent aux phénomènes d'échanges de substance entre l'aliment et les milieux proches est soulignée, d'une part, par le double rôle qu'ils font jouer aux récipients végétaux, frontière des transferts de substance, mais aussi participants actifs à ces transferts, favorisés par une cuisson à l'étouffé, d'autre part, par le contrôle des phénomènes de concentration/expansion dans les cuissons en récipient neutre à l'aide du choix de la température de départ et de la salinité du milieu de cuisson (19).

c) Traits classificatoires des oppositions différenciant les modes de cuisson-à-l'eau des céréales — «présence/absence d'une enveloppe de l'aliment», relayant comme nous l'avons indiqué l'opposition «enveloppément thermique de l'aliment» [cf. *a*)], — «cuisson normale/incomplète/sur-complète», — «ingrédient élaboré/non élaboré»; le rôle de signifiant que cette dernière opposition joue dans d'autres domaines de la culture fataluku sera abordé en 2.5.

2.4.2 — *Représentation graphique du classement des modes de cuisson élémentaires*

Est figuré dans deux tableaux le classement des modes de cuisson élémentaires du groupe étudié: — le tableau *a*), classant ces modes en se fondant sur les traits 2.4.1, *a*) et 2.4.1, *b*), — le tableau *b*), classant les modes du groupe *pohe* en se fondant sur leurs traits 2.4.1, *c*). Ces deux tableaux sont suivis de la nomenclature de l'ensemble des modes de cuisson élémentaires.

a) Classement des modes de cuisson élémentaires (*)

Composante thermique / Composante mixte (therm. phys. chim.)		Chaleur enveloppante (non-unilatérale)	Chaleur mi-enveloppante (non-unilatérale)	Chaleur unilatérale
"Concentration"	Pas de récipient	CONCENTRATION: PAPAKE	ISA	SOKURE
	Récipient "neutre"	EM PUHÚ TOQUE 'POHE': POQORE SAKALE, ORE, SÁSORO KOIRE		RAKASE
"Expansion"	Récipient "actif"	CARA	CUCUQE	PASUNE
		EXPANSION		

(*) L'examen des propriétés de ce classement, ainsi que certains arguments d'ordre ethnologique tels que le rôle rituel du mode *cucuqe* de cuisson dans un récipient en bambou, nous incitent à postuler l'existence d'un hypothétique système archaïque des modes de cuisson élémentaires fataluku, antérieur à l'introduction de la poterie à Lórehe, et caractérisé par un étroit parallélisme des modes sans récipient/à recipient conférant un pouvoir distinctif maximum aux oppositions d'«enveloppement» thermique d'une part, à l'opposition concentration/expansion (coïncident avec l'opposition sans/avec récipient) d'autre part.

Composante thermique / Composante mixte (therm. phys. chim.)	Chaleur enveloppante	Chaleur mi-enveloppante	Chaleur unilatérale	Classement archaïque hypothétique
Pas de récipient— "concentration"	PAPAKE	ISA	SOKURE	
A récipien ("actif")— "expansion"	CARA	CUCUQE	PASUNE	

b) Classement des modes de cuisson élémentaires du groupe «pohe» (*) [détail du tableau a)]

Chaleur non unilatérale

Récipient "neutre"	Présence enveloppe aliment		Absence enveloppe aliment	
Cuisson surcomplète			IRA-HOPILU=SÁSORO	Cuisson des céréales en milieu aqueux
Cuisson normale	POQORE	ORE	KOIRE	
Cuisson incomplète	SAKALE			
	Ingr. non-élab.	Ingrédient élaboré		

(*) Le terme *pohe* [(cf. *c*)] désigne l'ensemble des modes de cuisson par expansion à chaleur non unilatérale en récipient neutre, et s'applique aux céréales (cf. tableau ci-dessus), aux autres aliments solides (mode *em puhú toqe*), et aux liquides, signifiant alors selon le contexte «faire bouillir» (l'eau, le lait), «distiller» (le vin de palme), «extraire l'huile» (du coprah).

(19) Le mode *rakase* pose des problèmes particuliers de traduction qu'il convient de signaler car ils sont significatifs des difficultés que rencontrerait une analyse qui se limiterait à caractériser les modes de cuisson d'un groupe sur la base des milieux interposés entre la source et l'aliment, sans prendre en considération la nature des échanges entre aliment et milieu de cuisson. Les Fataluku (L) utilisent en effet le terme *rakase* pour désigner aussi bien une cuisson à l'eau de légumes-feuilles, une cuisson à la graisse de petits morceaux de viande séchée, une torréfaction de grains de maïs ou de pépins de courge. Pourtant il ne s'agit pas d'une imprécision terminologique de leur part, car toutes les cuissons à l'eau qu'ils appellent *rakase* se pratiquent systématiquement en jetant l'ingrédient dans de l'eau bouillante et salée, et s'opposent en cela radicalement aux cuissons à l'eau couvertes du terme générique *pohe*, où le milieu de cuisson aqueux n'est jamais simultanément au départ salé et bouillant mais le plus généralement non salé et froid. Le monde de cuisson *rakase* peut donc être précisément défini comme une cuisson dans laquelle les échanges entre l'aliment et le milieu de cuisson sont freinés («concentration»), et qui est réalisée selon les cas à l'aide d'eau salée bouillante, ou de graisse bouillante ou des corps gras contenus dans certains aliments (graines de maïs, de courge), et secrétés sous l'action de la chaleur.

c) Nomenclature des modes de cuisson élémentaires

papake «cuisson sans récipient à chaleur enveloppante» (ce terme s'applique également à deux cuissons non culinaires à chaleur enveloppante effectuées au centre d'un bûcher: calcination des pierres à chaux, cuisson des poteries).

isa «cuisson sans récipient à chaleur mi-enveloppante» (ce terme s'applique également à une opération de traitement à chaleur concentrée précédant la cuisson: le flambage des poils ou des plumes des animaux, en particulier le flambage des poils des buffles et des porcs abattus dans les cérémonies interlignages, ainsi marqués comme destinés à être consommés par les donneurs de femmes).

sokure «cuisson sans récipient à chaleur unilatérale».

poqore «cuisson à l'eau du maïs en grains entiers» (ce terme signifie également «faire gonfler», en parlant des écheveaux de fil de coton plongés dans le bain de teinture»).

koire «cuisson à l'eau des céréales décortiquées ou broyées».

em[1] *puhú*[2] *toqe*[3] «cuisson à l'eau, par expansion, de tout ingrédient sauf des céréales» (cette expression signifie littéralement «introduire dans[1'3] la marmite[2]»).

rakase «cuisson par concentration, dans un récipient minéral largement ouvert» (*rakasu* «poêlon, tesson de marmite»).

sakale «cuisson incomplète à l'eau du maïs en grains entiers» (ce terme signifie littéralement «retirer du liquide à l'aide de la cuiller-louche *saka*»).

ira[1]*-hopilu*[2] «cuisson 'sur-complète' du riz décortiqué, de toutes céréales broyées» (cette expression signifie littéralement «eau[1] s'écoulant difficilement[2]»; elle est souvent remplacée par *sásoro*, terme d'emprunt au tetun).

ore[1] *faqi*[2] «cuisson en milieu liquide aqueux de céréales décortiquées ou broyées enfermées dans des sachets de vannerie» (cette expression signifie littéralement: «faire[2] les sachets[2]»).

pohe (littéralement «cuisson dans une marmite» — *puhu* «marmite en terre cuite»), hyperonyme de *poqore, koire, em puhú toqe, sakale, ira-hopilu=sásoro, ore.*

cara «cuisson à l'intérieur d'un paquet de feuilles».

cucuqe «cuisson à l'intérieur d'un bambou» (*cucu* «contenant en bambou sans couvercle»).

pasune «cuisson dans une écorce» (*pasunu* «étui»).

2.5 — Considérations succinctes sur le caractère signifiant des modes de cuisson

Etant donné le volume qu'a dû prendre dans cet article la définition des concepts utilisés ainsi que l'identification et la description des modes de cuisson, nous avons été contraints de nous limiter à livrer, en guise de conclusion, quelques réflexions ponctuelles illustrant le rôle d'indicateur social et religieux joué dans certaines situations par les modes de cuisson. Pour qu'il y ait langage, il est nécessaire qu'il y ait possibilité de choix entre messages différents. Un langage prenant appui sur un domaine technologique vital (préparation culinaire et cuisson) n'échappe pas à cette loi et ne peut se constituer que dans les secteurs de ce domaine où le besoin d'assurer sa survivance matérielle laisse néanmoins à l'homme une certaine liberté de comportement. Le langage implique inévitablement une restriction culturelle de cette liberté, transformant en signifiants chacun des choix possibles mais refusés, et corrélativement chacun des choix refusés.

2.5.1 — *Destinataires des gammes maximales et des gammes réduites des modes de cuisson: les «proches»*

Les Fataluku (L) utilisent la gamme maximale des modes de cuisson offerte au cours de l'année par chacun de leurs espaces larges, lorsque les destinataires de leurs préparations culinaires sont des «proches», vivant sous le même toit, ou habitant le même hameau lignager; cette gamme peut présenter des formes réduites relatives à certaines catégories de destinataires: — certaines classes d'âge (vieillards, nourrissons) et malades souffrant de troubles digestifs ou dentaires, — animaux domestiques (cochons, chiens), — résidents du hameau en déplacement à l'extérieur de la région et consommant, dans un espace distinct du lieu de cuisson, des aliments pouvant être aisément transportés, absorbés et surtout conservés pendant le temps de l'éloignement. Cet univers du «familier», des relations inter-personnelles, est celui, par excellence, de la variété et de l'improvisation culinaires, qui n'ont d'autres limites que l'accessibilité des ingrédients et les disponibilités en denrées et en instruments des réservoirs correspondant à chaque espace large, réservoirs qui «se déplacent», selon le calendrier, du hameau et du champ, en période

d'abondance, vers la forêt et/ou le bord de mer, en époque de soudure ([20]); c'est dans ce dernier espace, et principalement pendant cette époque, qu'abondent les modes de cuisson à récipient végétal *cara, pasune,* et tous les modes sans récipient (cf. tableau V: «gammes maximales») ([21]).

membres d'un même lignage (rituels aux ancêtres du lignage), ou en tant que partenaires d'alliances établies entre lignages distincts (cérémonies entre l'individu au sein de son lignage et ses preneurs et ses donneurs de femme), sont inscrites dans un système de codification précis,

TABLEAU V
Distribution des modes de cuisson

Espaces larges	"Destinataires"	Temps	Individus appartenant à groupes "informels": "Proches" — Quotidien	Individus appartenant à groupes "informels": "Proches" — Occasionnel	Individus appartenant à groupes "informels": "Étrangers" — Occasionnel	Individus en tant que membres de groupes "formels": Membres du même lignage — Rituels aux ancêtres	Individus en tant que membres de groupes "formels": "Preneurs" de femmes — Cérémonies interlignages	Individus en tant que membres de groupes "formels": "Donneurs" de femmes — Cérémonies interlignages
Abondance	(1) Résidence du hameau Hameau lignager (2) Résidence du hameau "déployée"	Toute l'année	(1) pogore, koire, ira-hopilu rakase, ira-ira*, pohe (viande, végétaux) (2) papake, isa, sokure		(1) koire, rakase, ira-ira*, pohe (2) sokure, isa	(1) koire (riz), pohe (viande)	(1) koire (riz), pohe (viande), rakase (boudin de tripes) (2) koire(riz), pohe(porc ou viande équival.)	(2) pogore, pohe(buffle ou équival.)
		Périodique (déplacements hebdomadaires au marché)	ore, macamaca, umuumu, sakale, rakase (maïs), cucuqe (maïs vert) (lieu de cuisson: résidence du hameau)					
		Toute l'année (recueil du vin de palme)	pogore (souvent cuit à la résidence du hameau et apporté dans une marmite)					
	Champ	Saisonnier (époques de cultures)	papake (tubercules), isa, sokure (gibier)	pogore, isa (viande)/ koire, pohe viande (selon cultures)			koire (riz) pohe (viande)	
Disette	Forêt-bord de mer	Saisonnier (époques de soudure)	cara, cucuqe, pasune, papake, isa, sokure itihe*(cuit dans la résidence du hameau)			cucuqe (riz+ sang), cucuqe (viande)		
	Gammes de modes de cuisson		Gammes maximales	Gammes lacunaires (codifiées)				

*Deux modes complexes: - ira-ira (mode fournissant un bouillon concentré accompagnant céréales, dérivant de rakase par adjonction d'eau froide et cuisson à l'étouffé); - itihe (cuisson des graines toxiques, dérivant de em puhú toqe par renouvellements du m. cuisson).

2.5.2 — *Destinataires des gammes lacunaires codifiées des modes de cuisson: les ancêtres, les alliés*

En contraste avec la cuisson «quotidienne», les pratiques culinaires «occasionnelles» exprimant les relations des individus en tant que

déterminé non seulement en fonction des contraintes technoécologiques énoncées, mais également par les règles sociales et religieuses transmises de génération en génération (cf. tableau V: «gammes lacunaires»).

La nourriture consommée par les membres d'un même lignage au cours des rituels aux ancêtres se partage entre deux modes de cuisson: — pour les rituels réalisés sur le foyer sacré de la maison et concernant les membres du lignage habitant sous le même toit, le mode *koire,* appliqué au riz décortiqué et blanchi (en association avec *em puhú toqe,* appliqué à l'animal — poulet), — pour les rituels de forêt, le mode *cucuqe,* appliqué à l'animal (cochon ou chevreau) et à la céréale (riz), cuite séparément avec le sang de l'animal sacrifié; ce nécessaire recours au mode *cucuqe* pour les rituels en forêt, qui dans certaines régions contraint le promoteur du rituel à de longues pérégrinations pour se procurer le bambou nécessaire, confirme le statut codifié de l'opposition entre modes *pohe (koire, ore)/cucuqe*

([20]) Ces réservoirs, qui fonctionnent pour la majorité des habitants de Lórehe comme des réservoirs de complément pendant la période d'abondance ou comme des réservoirs de soudure pendant la période de disette, sont exploités durant l'année par la minorité d'individus du groupe consacrant l'essentiel de leurs activités à la chasse ou à la collecte animale ou végétale en forêt ou au bord de mer.

([21]) Les offrandes de nourriture crue (œuf, épi de maïs, grains de riz), effectuées par un homme ou une femme, à certaines entités surnaturelles avec lesquelles les Fataluku (L) sont en relations quotidiennes, s'apparentent à la fois aux formes réduites des gammes maximales de préparations culinaires par leur appartenance au domaine des relations familières et inter-personnelles (cf. 2.5.1), et aux gammes lacunaires par leur caractère codifié (cf. ci-dessus).

traduite en termes de récipient par l'opposition marmite/bambou. Les rituels aux ancêtres, tout en différenciant une partie de la nourriture offerte à l'ancêtre et aux objets le représentant, de la partie réservée à l'ancien qui exécute le rituel, et de celle consommée par les autres membres du lignage, se distinguent du point de vue culinaire des rituels adressés aux entités surnaturelles propriétaires du monde naturel par le fait que ces derniers se réduisent à une offrande de nourriture crue, non partagée par leurs promoteurs, sauf dans les cas où ces entités sont au centre de rituels agricoles qui incluent un repas partagé par les propriétaires du champ ou de la source.

L' orientation des relations asymétriques établies entre lignages alliés, ou en d'autres termes l'opposition preneurs/donneurs de femmes, se traduit au cours des rencontres inter-lignages par des oppositions ayant trait à la nature des aliments consommés, à leur mode de préparation avant cuisson, à leur mode de cuisson; selon le statut cérémoniel plus ou moins élevé de ces rencontres, les oppositions de nature des aliments (porc/buffle ou chevreau, riz/maïs), associées à des oppositions de préparation avant cuisson (poils râclés et peau graissée/poils flambés, décortiqué et blanchi ou broyé/non décortiqué), cèdent la place aux seules oppositions de préparation avant cuisson pour la viande, et à une opposition de mode de cuisson pour les céréales *(koire* ou *ore/poqore)* [22].

2.5.3 — *Les diverses manifestations culinaires de l'opposition élaboré/non élaboré*

L'opposition entre le grain de maïs avec son enveloppe naturelle non-éclatée et le grain de riz décortiqué et poli, enfermé ou non dans des sachets, accompagne, ou relaie, dans les échanges mentionnés, l'opposition entre le buffle avec son «enveloppe» (peau non-râclée, à peine débarassée de ses poils par flambage) et le porc sans «enveloppe» (peau soigneusement râclée et lissée-huilée); la nourriture offerte par les donneurs de femme aux preneurs de femme est considérée plus élaborée que celle circulant en sens contraire, à la fois sur le plan des procédés techniques d'acquisition (porc élevé au village, nourri quotidiennement/buffle laissé en liberté dans la forêt; riz en rizière ou sur essart/maïs, le premier exigeant des soins plus attentifs que le second). Projetée sur la hiérarchie des statuts cérémoniels, l'asymétrie des prestations des donneurs/des preneurs associe deux aspects d'une même réalité se renforçant mutuellement: — absence/présence d'une enveloppe naturelle non-éclatée de l'aliment, technologiquement significative, — état de traitement plus ou moins élaboré de l'ingrédient alimentaire, au sens tout à fait précis de «ce qui a été produit par le travail de l'homme, ce qui résulte de l'application de son énergie».

Ces deux critères sont parmi ceux à l'aide desquels les Fataluku (L) organisent le domaine de la cuisson et en définissent les modes: ainsi la présence d'une enveloppe naturelle intervient dans la détermination de *poqore, cara* (et même souvent de *papake),* et l'état de traitement élaboré (grain décortiqué ou broyé) intervient dans la détermination de *koire* et de *cucuqe,* leur attribuant un haut statut technologique et facilitant la traduction de ce statut sur le plan rituel: ces derniers modes deviennent de ce fait, comme nous l'avons signalé, les seuls à être adoptés comme modes de cuisson des rituels aux ancêtres du lignage. Trois connotations de la paire élaboré/non élaboré, constituant essentiel de la symbolique fataluku, sont clairement perceptibles à travers ces distiques solidaires, extraits de textes rituels adressés aux ancêtres:

> «(nous sommes venus)
> avec de la graisse/avec de l'huile de coco
> avec du riz non décortiqué/avec du riz décortiqué
> avec un œuf poule/avec de la viande de poule.»

Les quelques indications que nous venons de fournir sur l'insertion des modes de cuisson dans les activités matérielles et mentales du groupe mettent, croyons-nous, en évidence que la création d'outils conceptuels lui permettant d'analyser et de maîtriser son univers est redevable de sa capacité à sonder sa propre réalité technique. Mais encore faudra-t-il saisir les diverses composantes de cette réalité pour déterminer l'exacte nature des traits isolés, leurs configurations possibles et celles dont le groupe fait usage pour organiser les autres domaines de sa culture, et les formuler.

Paris, 21 octobre 1981.

(22) Le statut cérémoniel des rencontres inter-lignages varie depuis les funérailles, les mariages, les inaugurations de maisons (haut statut), les négociations précédant ces cérémonies (statut moyen), jusqu'aux invitations improvisées (de moindre statut, mais encore marquées par l'opposition preneurs/donneurs).